LINE BIOTECH®
NATURELLEMENT DIFFÉRENT

FICHE TECHNIQUE

LB DYNAMIX

100% organique pour favoriser une fermentation régulière et productrice d'arômes

APPLICATIONS OENOLOGIQUES

Nutriment constitué uniquement d'azote organique et riche en thiamine.
Favorise une croissance régulée des levures, avec ainsi une biomasse maitrisée, suffisante pour assurer une FA régulière, sans excès de population surconsommatrice d'azote générant des phénomènes de réduction.

PROPRIÉTÉS OENOLOGIQUES

A base de levures inactivées issues de Saccharomycès cerevisiæ et riche en vitamine B1 fournissant ainsi les minéraux et vitamines indispensables aux levures.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Le stimulateur **LB DYNAMIX** est 100% naturel sans OGM.
Par sa composition, **LB DYNAMIX** assure une fermentation régulière sans excès de population limitant ainsi la surpopulation donc la production de composés soufrés indésirables.

L'intensité de l'expression aromatique des vins se trouve renforcée par l'augmentation des esters floraux et fruités dues la présence des acides aminés, autres sources d'azote.

LB DYNAMIX limite la production de SO_2 parfois observée avec les sels d'ammonium.

LB DYNAMIX est utilisable en vinification de vins biologiques.

(Selon règlement (CE) N° 889/2008 portant modalités d'application de règlement (CE) N° 834/2007 du conseil en ce qui concerne le vin biologique)

LINE BIOTECH®
NATURELLEMENT DIFFÉRENT

LB DYNAMIX

DOSE ET MODE D'EMPLOI

- De 20 à 50 g/hl
- Dose maximum légale : 50 g/hl

Stratégie 100% organique

Début FA : **LB DYNAMIX** 20 à 50 g/hl selon les quantités initiales d'azote assimilable du moût.
Si turbidité < 80 NTU : **LB ZEN** de 20 à 50 g/hl
Densité 1040-1050 : Nutribio de 20 à 60g/hl et 8 à 10 mg/L d'oxygène

Stratégie mixte

Début FA : **LB DYNAMIX** 20 à 50 g/hl selon les quantités initiales d'azote assimilable du mout.
Si turbidité < 80 NTU : **LB ZEN** de 20 à 50 g/hl
Densité 1040-1050 : **LB YANG** de 20 à 60g/hl et 8 à 10 mg/L d'oxygène

CONDITIONNEMENT

Sachets de 1kg et 5 kg.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine : conserver à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Tenir à une température inférieure à 20°C.
Emballage ouvert : conserver au froid et utiliser rapidement.

LA PAROLE AUX PROFESSIONNELS

« J'ai raisonné mon apport d'azote sur les moûts non carencés. J'ai utilisé LB DYNAMIX sur une partie de ma production de Cabernet d'Anjou et constaté l'absence de réduction, une fermentation sécurisée et surtout des vins nettement plus aromatiques.
Je vais étendre son application sur l'ensemble de ma production pour le millésime prochain.»
M. BRUNET Domaine de la petite ville – 49 – LA FOSSE DE TIGNE

MISE EN ŒUVRE ET PRÉCAUTION

- **Dose** : 10 à 60 g/hl suivant les produits
- **Substrat** : moût ou vin partiellement fermenté
- **Volume** : 10 fois le volume soit 100 g dans 1 litre
- **Mise en œuvre** :

- Possibilité d'homogénéiser aux sticks carboniques (1kg/100 hl)